ALTO SHAAM®

Forno per cottura, mantenimento e affumicatura

Comando manuale

1767-SK

767-SK

Modelli:

767-SK
1767-SK

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A.

#834-IT • 4/08

CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

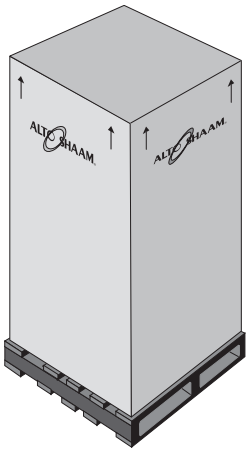
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

NOTA: Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   NOTA: Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

   CONSERVARE QUESTO MANUALE.
   Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

AVVERTENZA

Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

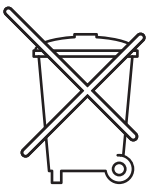
CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

NOTA: Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

NOTA



Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:
NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.

PERICOLO

INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.

PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.

CAUTELA

AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.

CAUTELA

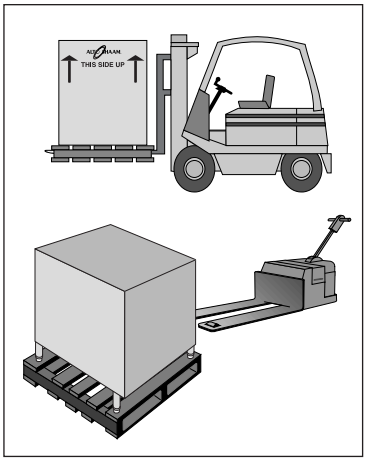
DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

PERICOLO

NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire la presenza di vapori infiammabili in prossimità di apparecchi.

PREPARAZIONE IN SITO

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.



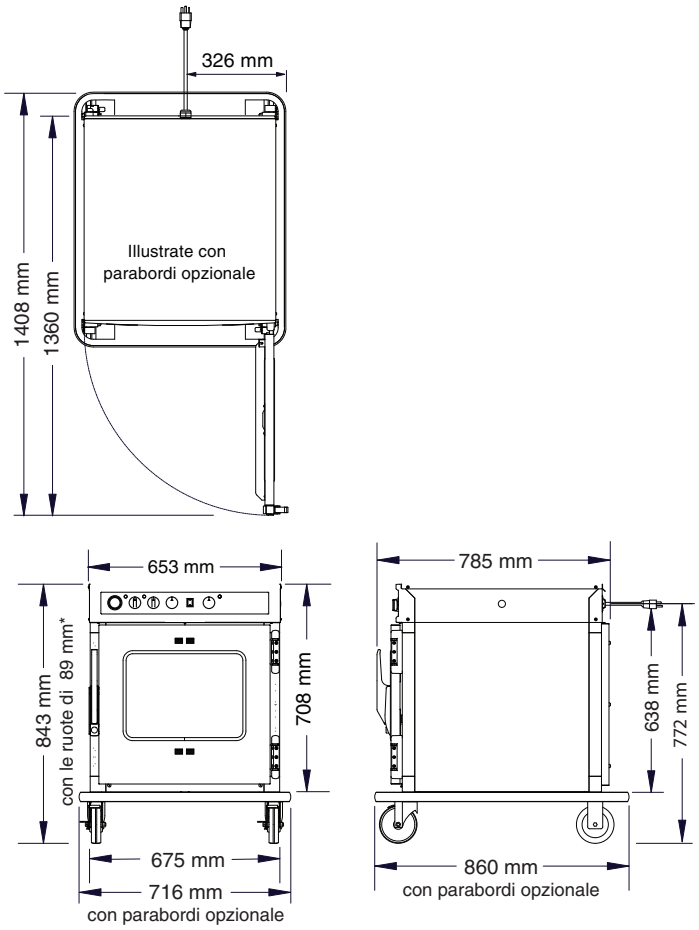
REQUISITI DI SPAZIO
76 mm dietro, 51 mm in alto, e 25 mm a entrambi i lati

1. Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.
2. **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.
3. **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Questo apparecchio va mantenuto libero e a distanza da qualsiasi materiale combustibile.
5. Questo apparecchio va tenuto libero e a distanza da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o interventi di assistenza.

INSTALLAZIONE

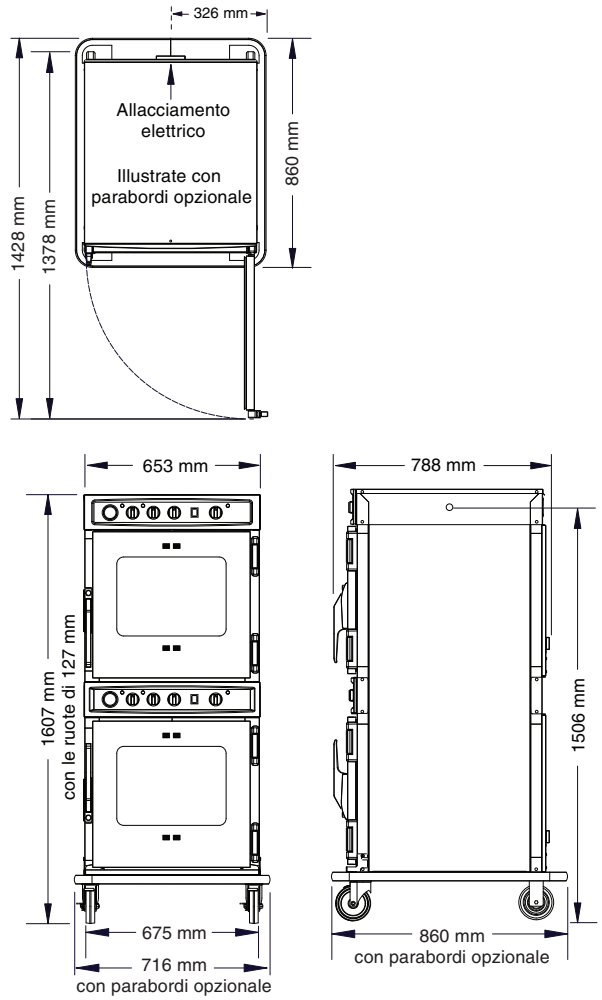
INSTALLAZIONE IN SITO

767-SK



*818 mm - con le ruote di 64 mm opzionali
*878 mm - con le ruote di 127 mm opzionali
*884 mm - con le gambe di 152 mm opzionali

1767-SK



*1572 mm - con le ruote di 89 mm opzionali
*1613 mm - con le gambe di 152 mm opzionali

PESO		
MODELLO	PESO NETTO	PESO SPEDIZIONE
767-SK	89 kg	98 kg CIRCA
1767-SK	163 kg CIRCA	181 kg CIRCA

CAPACITA' PER COMPARTO
45 kg MASSIMO
VOLUME MASSIMO: 67 L

INSTALLAZIONE IN SITO

OPZIONI E ACCESSORI	
Parabordi, perimetro completo	5004861
Dispositivi di tenuta per scalco, Prime Rib	HL-2635
Dispositivi di tenuta per scalco, rotondi (per mensa)	4459
Pacchetto ruote - 2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO	
➥127 mm	5004862
➥89 mm	5008017
➥64 mm **- 767-SK SOLO**	5008022
Chiusura sportello con chiave, OGNI COMPARTO	LK-2763
Leccarda con scarico	14831
Opzioni rete HACCP - **VEDERE LA SPECIFICA HACCP NO. 9015 PER I CODICI DI PARTE APPLICABILI.**	
➥Documentazione HACCP	
➥HACCP con Gestione cucina	
Gambe, 152 mm, con flangia (SET DI QUATTRO)	5004863
Griglia del piatto, metallica - INSERTO PIATTO 45,7 cm X 66 cm	PN-2115
Ripiano, acciaio inossidabile, filo metallico piatto	SH-2324
Ripiano, acciaio inossidabile, per costati	SH-2743
Montaggio laterale (SOLO 230 V)	SR-27426
Attrezzamento per impilare **- solo 767-SK**	5004864
Confezione all'ingrosso di trucioli di legno	
➥Melo 9 kg	WC-22543
➥Ciliegio 9 kg	WC-22541
➥Noce americano 9 kg	WC-2829
➥Acero 9 kg	WC-22545

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

ISTRUZIONI PER MONTARE UN'UNITÀ SOPRA L'ALTRA

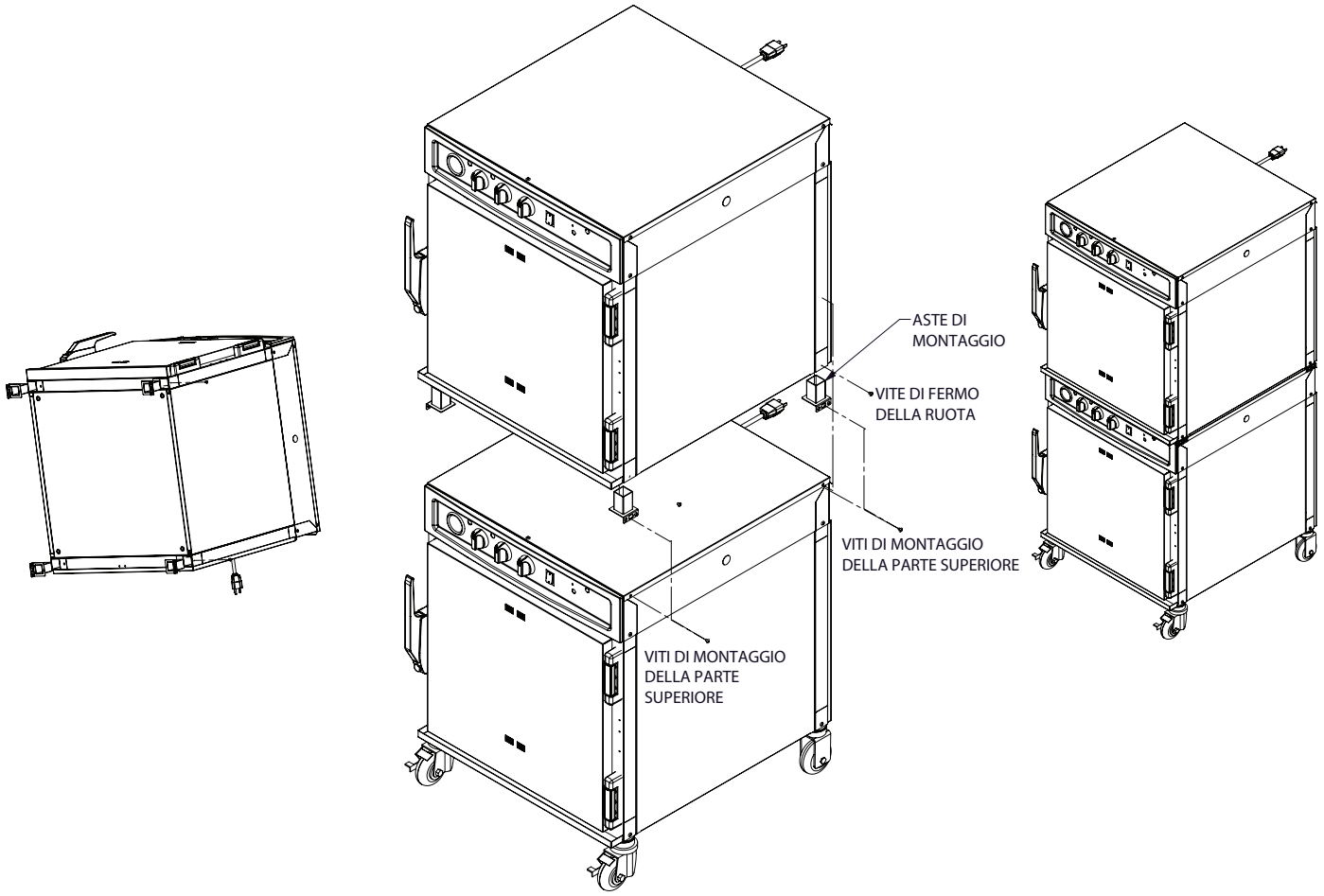
1) **Se le due unità sono state spedite assieme dalla fabbrica, le ruote dell'unità superiore saranno già state rimosse. Un kit per montare le unità una sopra l'altra sarà includo nel materiale spedito.**

   Se occorre togliere le ruote: appoggiare l'unità sulla sua parte posteriore e togliere la vite di fermo di ciascuna ruota. Estrarre le ruote dall'unità.

2) **Con l'unità ancora sul lato posteriore, inserire le aste di montaggio nei quattro angoli dell'unità superiore. Fissare le aste di montaggio servendosi per ognuna di una delle viti e di due delle rondelle piatte include nel kit di montaggio.**

   Nota: La flangia sulle aste di montaggio deve essere rivolta verso l'esterno dell'unità.

3) **Togliere le quattro viti di montaggio dalla parte alta dell'unità inferiore. Sistemare l'apparecchio superiore con le quattro aste di montaggio sopra l'unità inferiore. Centrare l'unità da davanti a dietro. Rimettere le quattro viti avvitandole sulle aste di montaggio attraverso la flangia.**

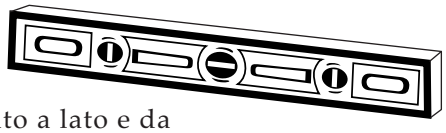

ASTE DI MONTAGGIO
VITE DI FERMO DELLA RUOTA
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE

Configurazioni unità una sopra l'altra
767-SK con 767-SK, 750-TH/III, 750-TH-II, 767-SK/III o 750-S

INSTALLAZIONE IN SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni vengano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.

LIVELLAMENTO



Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Consigliamo di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

NOTA: Il mancato livellamento corretto di questo forno può causare funzionamento errato e produrrà una cottura non uniforme con parti dell'impasto che rimangono semiliquide.

REQUISITI DI SICUREZZA — APPARECCHIATURE MOBILI

⚠ AVVERTENZA

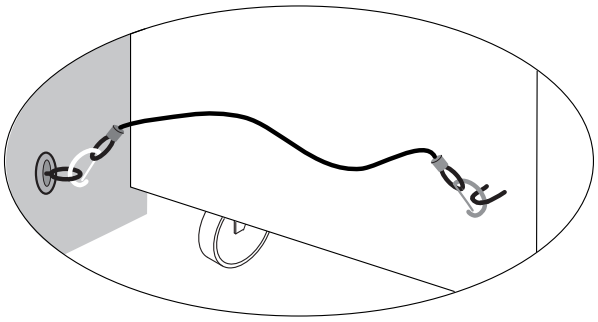
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA.

L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

1. Le ruote devono essere a un'altezza massima di 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

Un connettore di montaggio per un dispositivo di trattenuta è situato in basso sulla flangia posteriore del telaio dell'apparecchio, o supporto per forno, a circa 457 mm dal pavimento. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.



INSTALLAZIONE

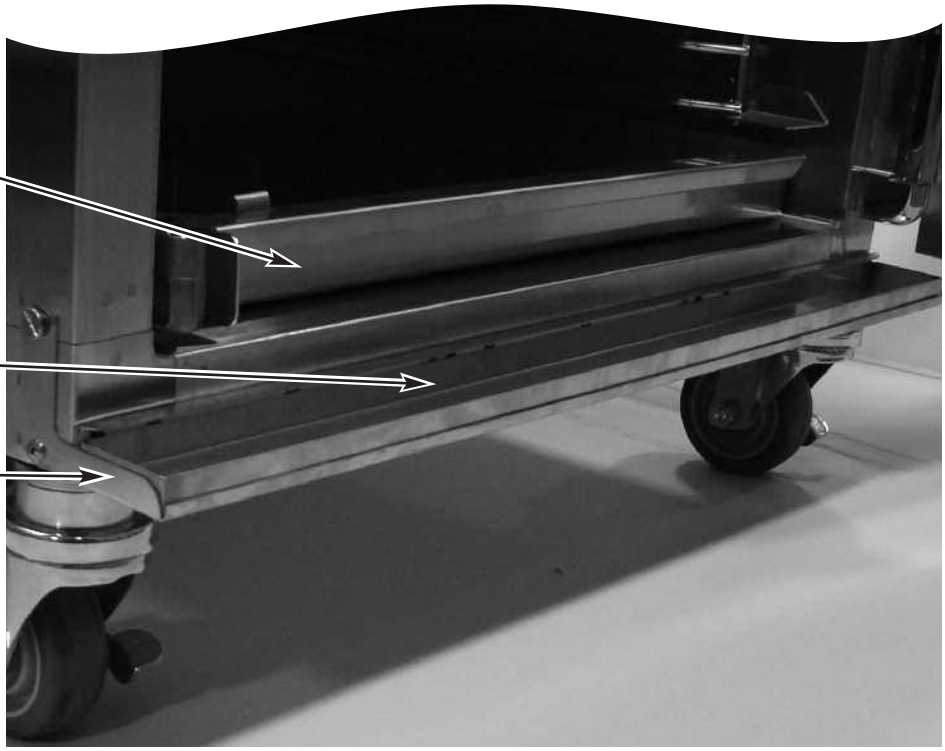
INSTALLAZIONE IN SITO

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA BACINELLA

Leccarda standard
14831
[parte inferiore dell'interno del forno • sotto i montaggi laterali]

Bacinella
1008772
Collocare la bacinella nel porta-bacinelle

Porta-bacinelle
1008771



⚠ AVVERTENZA

LA MANCANZA DI UN'ADEGUATA INSTALLAZIONE DEL VASSOIO RACCOGLITORE PUÒ ESSERE O È CAUSA DI GRAVI DANNI ALL'APPARECCHIO E PUÒ PROVOCARE PERDITE PERICOLOSE CON CONSEGUENTI LESIONI ALLA PERSONA.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato. Il forno deve essere messo a terra correttamente in osservanza del National Electrical Code (codice elettrico nazionale) e degli applicabili codici locali.

Inserire la spina dell'unità SOLO in una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che la spina possa essere raggiunta facilmente in caso di emergenza. A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "OFF" (SPENTO) si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

L'installazione di una presa corretta o di configurazione di presa o di impianto permanente devono essere eseguiti da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

230 V:

L'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo. ⏚

NOTA: L'apparecchio deve essere collegato a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

DATI ELETTRICI - 767-SK

TENSIONE	FASE	CICLI/HZ	A	kW	CAVO E SPINA
120	1	60	16.8	2,1	NEMA 5-20 P 20 A - 125 V SPINA
208-240 (UL)	1	60	15.4	3,2	SENZA CAVO E SPINA
a 208	1	60	15,4	3.2	
a 240	1	60	12,2	2,9	
230	1	50	11,3	2,6	CEE 7/7 16 A - 250 V SPINA

DATI ELETTRICI - 1767-SK

TENSIONE	FASE	CICLI/HZ	A	kW	CAVO E SPINA
208-240 (UL)	1	60	30,8	6,4	SENZA CAVO E SPINA
a 208	1	60	30,9	6,4	
a 240	1	60	24,4	5,9	
230	1	50	24,0	5,5	SENZA CAVO E SPINA

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ PERICOLO

I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME APPLICABILI IN MATERIA DI ELETTRICITÀ.

PERICOLO

Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.

ISTRUZIONI OPERATIVE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

CAUTELA

DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam è previsto per l'uso in imprese commerciali da parte di personale operativo qualificato familiare con la finalità, le restrizioni e i pericoli associati con questo apparecchio. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

START-UP OPERATION

PRIMA DEL PRIMO USO:

Le superfici interne del forno devono essere riscaldate per eliminare gli oli di superficie e il corrispondente odore che si produce la prima volta che si usa il forno.

1. Pulire i ripiani a griglia, i montaggi laterali e il completo interno del forno con un panno umido pulito. Installare i montaggi laterali, i ripiani del forno, il piatto dei trucioli di legno e la bacinella esterna. I ripiani vanno montati con il bordo curvato rivolto verso la parte posteriore del forno. Inserire la leccarda sulla superficie di fondo interna del forno.
2. Chiudere gli sportelli del forno, premere l'interruttore di accensione sulla posizione ACCESO e impostare il termostato su 149 °C.
3. Lasciare che il forno funzioni per circa 2 ore o finché non si sente più nessun odore.

PRERISCALDAMENTO

Riscaldare sempre il forno per un minimo di 20 minuti prima di cuocervi del cibo. Seguire le istruzioni operative indicate nella pagina seguente del presente manuale.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

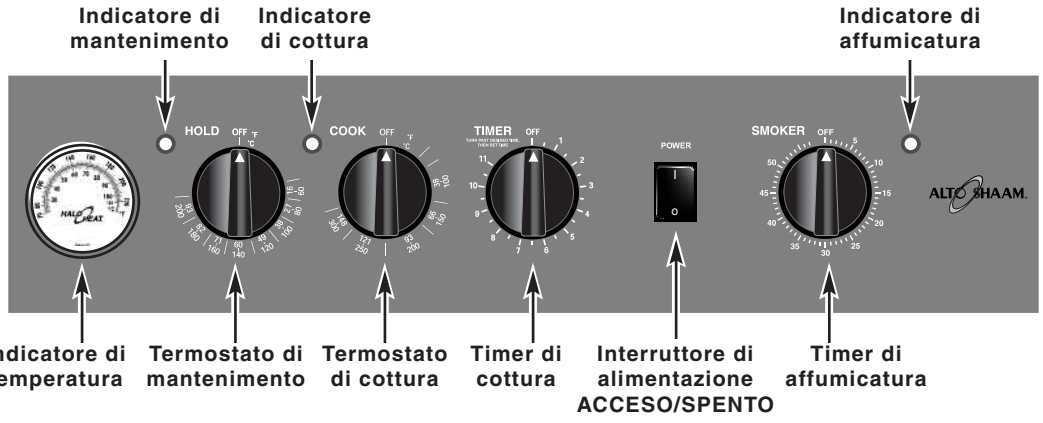
IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

USO DEL? COMANDO MANUALE



1. Girare l'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE su "ACCESO".
   — L'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE si illuminerà e resterà acceso per tutto il tempo in cui l'interruttore di alimentazione è sulla posizione "ACCESO".
2. Impostare il TERMOSTATO DI MANTENIMENTO sulla temperatura di mantenimento richiesta.
   — L'INDICATORE LUMINOSO DI MANTENIMENTO si accenderà quando il termostato di mantenimento attiva il riscaldamento. Il procedimento continua sempre che l'interruttore di alimentazione e il termostato di mantenimento siano su "ACCESO".
3. Impostare il TERMOSTATO DI COTTURA sulla temperatura di cottura richiesta.
4. Riscaldare il forno e attivare il termostato di cottura girando il TIMER DI COTTURA in senso orario.
   — L'INDICATORE LUMINOSO DI COTTURA e l'INDICATORE LUMINOSO DI MANTENIMENTO si accendono mentre l'unità si riscalda. Il procedimento continua fino a quando il TIMER DI COTTURA non raggiunge la posizione "OFF" (SPENTO).
5. Prendere un contenitore con una carica di trucioli di legno e mettere a mollo per 15-20 minuti. Eliminare l'eccesso d'acqua dai trucioli di legno. Estrarre il contenitore dei trucioli di legno dal pannello posteriore interno dell'elemento di affumicatura. Porre i trucioli di legno inumiditi nel loro contenitore e rimettere il contenitore nel forno.
6. Impostazione del TIMER DI AFFUMICATURA
   Il timer di affumicatura attiverà l'elemento di riscaldamento situato nel contenitore dei trucioli di legno. Quando il contenitore dei trucioli di legno è pieno e il timer di affumicatura è girato in senso orario sino alla fine della sua corsa, i trucioli di legno emetteranno fumo per una durata che va da quarantacinque minuti a un'ora.
   — Per impostare il TIMER DI AFFUMICATURA, girare la sua manopola oltre la durata desiderata e riportala indietro sul valore di impostazione preciso.
   — Durante il ciclo di affumicatura mantenere lo sportello del forno completamente chiuso.

   Le istruzioni rappresentano solo indicazioni operative di base. Per istruzioni più dettagliate fare riferimento al manuale HALO HEAT Guide to Low Temperature Cooking and Holding (guida HALO HEAT per la cottura a bassa temperatura e per il mantenimento) fornito con il forno.

CARATTERISTICHE DI COTTURA DEL FORNO:

Questo forno è dotato di un cavo di riscaldamento speciale a elevata diffusività termica. Impiegando il concetto di Halo Heat, il cavo di riscaldamento è montato contro le pareti dell'area di cottura e fornisce una fonte di calore uniforme controllata da un termostato. Le caratteristiche di progettazione e operazione del forno eliminano la necessità del piatto di umidità o della ventola di circolazione del calore. La qualità del cibo si mantiene per molte ore grazie alla distribuzione uniforme del calore.

AVVERTENZA

L'UTILIZZO DI MATERIALI INADATTI PER LA FUNZIONE DI AFFUMICATURA POTREBBE PROVOCARE DANNI, PERICOLI O GUASTI ALL'APPARECCHIO OPPURE PUÒ RIDURRE LA DURATA DEL FORNO.

NON UTILIZZARE SEGATURA PER AFFUMICARE.

NON UTILIZZARE TRUCIOLI DI LEGNO PIÙ PICCOLI DI DI UN'UNGHIA.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

Linee guida generali per il mantenimento

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiegano diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

Quando il prodotto viene rimosso da un ambiente di cottura ad alta temperatura per trasferimento immediato a un apparecchio alla temperatura più bassa richiesta per il suo mantenimento, si può formare condensazione sul suo esterno e all'interno delle confezioni di plastica usate in situazioni di self-service. Questo problema viene alleviato se si permette che il prodotto si liberi del vapore iniziale e del calore prodotti dall'alta temperatura di cottura. Tuttavia, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi Halo Heat per il mantenimento di cibi è dotata di un controllo di termostato tra 16 e 39 °C. Se l'unità è dotata di sfiati, chiudere gli sfiati per mantenere l'umido e aprirli per mantenere i cibi croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO

CARNE	CENTIGRADI
ARROSTO DI MANZO — Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 — 79 °C
CORN BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
PRIME RIB — Al sangue	54 °C
BISTECCA— Alla griglia/in padella	60 — 71 °C
COSTATI — Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 — 79 °C
PROSCIUTTO	71 — 79 °C
MAIALE	71 — 79 °C
AGNELLO	71 — 79 °C
POLLAME	
POLLO — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ANATRA	71 — 79 °C
TACCHINO	71 — 79 °C
IN GENERALE	71 — 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ARAGOSTA	71 — 79 °C
GAMBERO — Fritto	71 — 79 °C
ARTICOLI AL FORNO	
PANE/PANINI	49 — 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 — 79 °C
IMPASTO — Controllo	27 — 38 °C
UOVA —Fritte	66 — 71 °C
PIATTI SURGELATI	71 — 79 °C
ANTIPASTI	71 — 82 °C
PASTA	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 — 74 °C
SALSE	60 — 93 °C
ZUPPA	60 — 93 °C
VERDURE	71 — 79 °C

LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.

PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

⚠ CAUTELA

PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.

CURA E PULIZIA

CURA DELL'APPARECCHIO

In condizioni normali questo forno presterà servizio per un lungo tempo e senza problemi. Non è richiesta nessuna manutenzione preventiva ma la seguente guida alla cura dell'apparecchio massimizzerà la durata e il funzionamento senza problemi di questo forno.

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

PULIZIA GIORNALIERA

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire questi articoli separatamente.
3. Pulire le superfici metalliche interne con un foglio di carta per togliere frammenti di cibo rimasti.
4. Pulire le superfici metalliche interne dell'armadietto con un panno umido pulito o con una spugna e un qualsiasi detersivo commerciale di buona qualità.

NOTA: Evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengano sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inossidabile.

5. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica.
6. Pulire a fondo il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo.
7. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua tiepida pulita.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

8. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Lasciare lo sportello aperto finché l'interno non è completamente asciutto. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.
9. Asciugare la guarnizione dello sportello e il quadro di comando servendosi di un panno morbido pulito.
10. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.
11. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'armadietto con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.
12. Pulire i vetri con un detergente da finestre.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene dell'apparecchio.

PULIZIA DEGLI SFIATI DELLO SPORTELLO

Gli sfiati dello sportello devono essere puliti e ispezionati secondo necessità.

UNA VOLTA AL MESE CONTROLLARE LE CONDIZIONI COMPLESSIVE DEL FORNO

Controllare il forno una volta al mese per verificare che non ci siano danni materiali o viti allentate. Rimediare ogni problema prima che inizi a interferire con il funzionamento del forno.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

NON USARE IL FORNO SE I COMANDI NON FUNZIONANO IN MODO CORRETTO

Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

L'HACCP, la sigla di Hazard Analysis (at) Critical Control Points (analisi dei pericoli nei punti di controllo critici), è un programma di controllo della qualità che include procedure operative aventi lo scopo di garantire l'integrità, la qualità e la sicurezza dei cibi. Intraprendere le misure necessarie per migliorare le pratiche di sicurezza dei cibi è efficiente in termini di costo e relativamente semplice. Le linee guida di HACCP vanno ben oltre lo scopo del presente manuale e informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21 A 49 °C
ZONA SICURA	DA 60 A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O MENO

ASSISTENZA

SEQUENZA INDICATORE LUMINOSO DEL TERMOSTATO/LAMPADA SPIA

Tutte le volte che il termostato è "ACCESO", l'indicatore luminoso segnalerà lo stato "ACCESO/SPENTO" dell'accensione del cavo di riscaldamento e di conseguenza la condizione di ciclo dell'armadietto nel mantenere la temperatura impostata per l'area. Se questo indicatore luminoso non si accende dopo l'avviamento normale, si dovrà controllare la fonte di alimentazione principale, il termostato e/o la lampada. Se l'armadietto riscaldato no si mantiene alla temperatura impostata, si dovrà controllare la taratura del termostato. Se l'armadietto non si riscalda o si riscalda in continuazione con il termostato su "OFF" (SPENTO), si dovrà prima di tutto controllare che il termostato funzioni in modo corretto. Se tutti questi controlli rivelano che le cose sono in ordine, si dovrà eseguire un controllo di continuità e resistenza del cavo di riscaldamento. *VEDERE LO SCHEMA DELL'IMPIANTO.*

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

TARATURA DEL TERMOSTATO

Il termostato è tarato con precisione alla fabbrica.. Normalmente non si richiedono regolazioni a meno che il termostato non sia stato gestito male in transito, modificato o trattato male durante un intervento di assistenza. I termostati con bulbo di rilevazione funzionano in base a pressione idraulica e di conseguenza qualsiasi piegatura del bulbo produce una modifica di volume e altera la precisione di taratura del termostato.

I termostati dovrebbero essere controllati e tarati di nuovo posizionando un indicatore termico di qualità al centro dell'area di mantenimento vuota. **NON TARARE SE CI SONO PRODOTTI ALIMENTARI NELL'ARMADIETTO.** Il termostato dovrà essere impostato e si dovrà attendere almeno un'ora perché si stabilizzi alla temperatura impostata. Quando la temperatura si è stabilizzata, il centro di variazione della temperatura all'interno dell'armadietto dovrebbe coincidere approssimativamente all'impostazione del termostato.

Se si rende necessaria la taratura, si dovrebbe regolare con moltissima attenzione la vite di taratura. La vite di taratura del termostato è situata sull'asta di impostazione del termostato. Tenendo ferma l'asta del termostato, uno spostamento piccolissimo in senso orario della vite abbassa notevolmente l'impostazione del termostato. D'altro lato, uno spostamento in senso antiorario aumenta considerevolmente l'impostazione del termostato. Una volta ottenuto il ciclo desiderato di attivazione/disattivazione, si deve sigillare la vite di taratura. Allo scopo, mettere sulla vite di taratura alcune gocce di smalto sigillante.

(Uno smalto per unghie rosso o equivalente va bene.)

LISTA DI CONTROLLO PER L'INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE DI

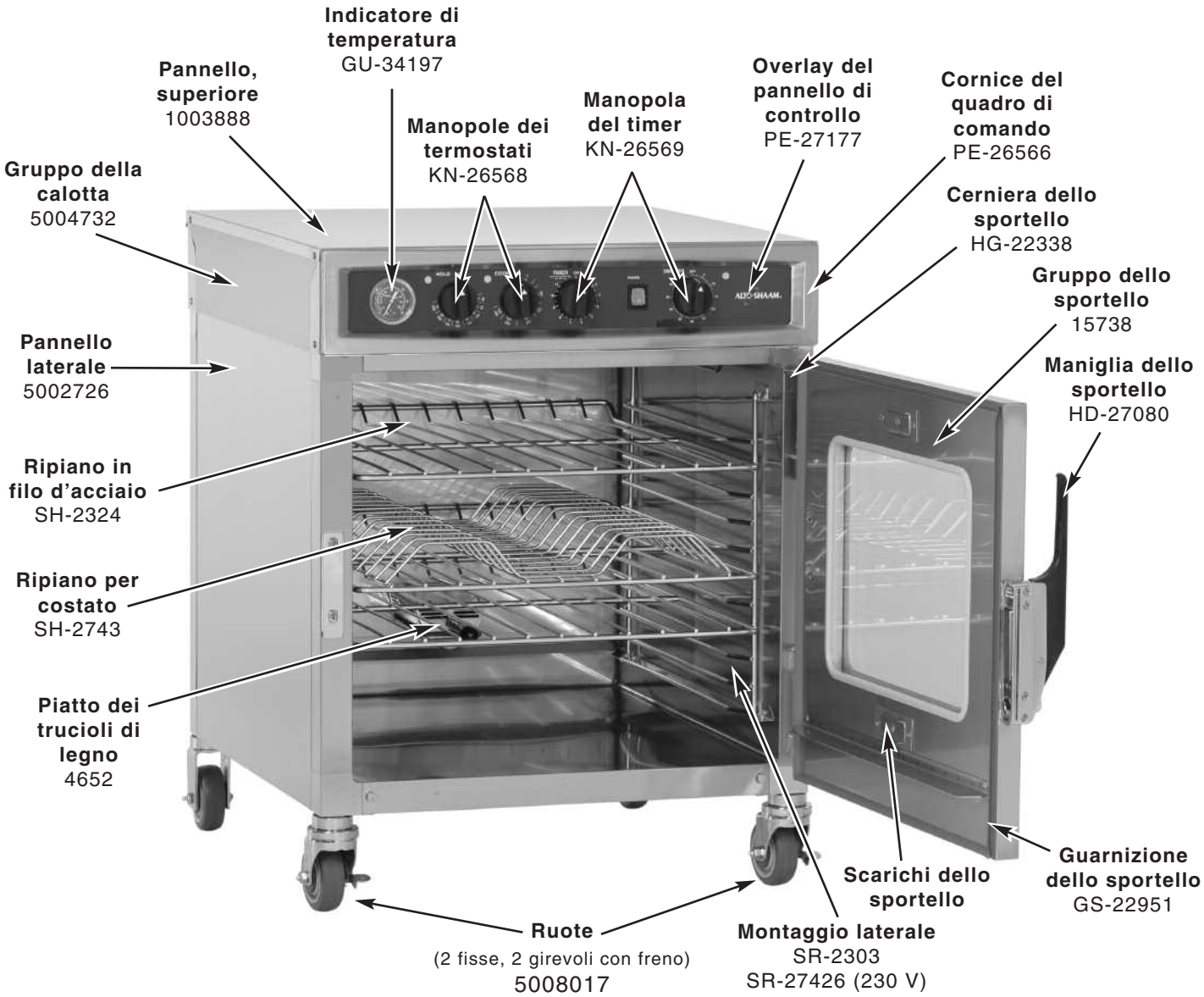
PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'unità non funziona.	L'alimentazione elettrica non è sufficiente. Il cavo o la spina sono difettosi. L'interruttore di accensione è difettoso.	Controllare la fonte di alimentazione. Controllare e sostituire se necessario. Sostituire.
La temperatura di cottura non è corretta.	Il termostato di cottura è fuori taratura.	Tarare.
La temperatura di mantenimento non è corretta.	Il termostato di mantenimento è fuori taratura.	Tarare.
Il timer compie il suo ciclo, ma il forno no va in MANTENIMENTO.	Il timer non toglie la tensione al circuito di cottura.	Sostituire il timer.
Il termostato di cottura è irregolare e non tiene la taratura.	Il termostato di cottura è difettoso.	Sostituire il termostato.
Il termostato di mantenimento è irregolare e non tiene la taratura.	Il termostato di mantenimento è difettoso.	Sostituire il termostato.
Il forno passa dalla temperatura di cottura a quella di mantenimento.	Il termostato di mantenimento è difettoso.	Sostituire il termostato di mantenimento.
Il forno non va al ciclo di cottura quando il timer e il termostato di cottura sono su "ACCESO".	Il timer o il contattore sono difettosi.	Con il timer su "ACCESO", ci dovrebbe essere tensione di linea tra i terminali 2 e 3 del timer. In caso contrario, sostituire il timer. Quando vi è tensione di linea tra i termali 2 e 3 del timer, ci dovrebbe essere tensione attraverso la bobina di tenuta del contattore. Sostituire il contattore se vi è tenuta attraverso la sua bobina di tenuta ma i suoi contatti non si chiudono.
La cottura impiega troppo tempo. (La temperatura va bene.)	L'elemento di riscaldamento è aperto e produce una potenza bassa.	Sostituire l'elemento.
Non si riesce a controllare la temperatura ma il termostato è a posto.	L'elemento di riscaldamento fa massa.	Sostituire l'elemento.

⚠ PERICOLO

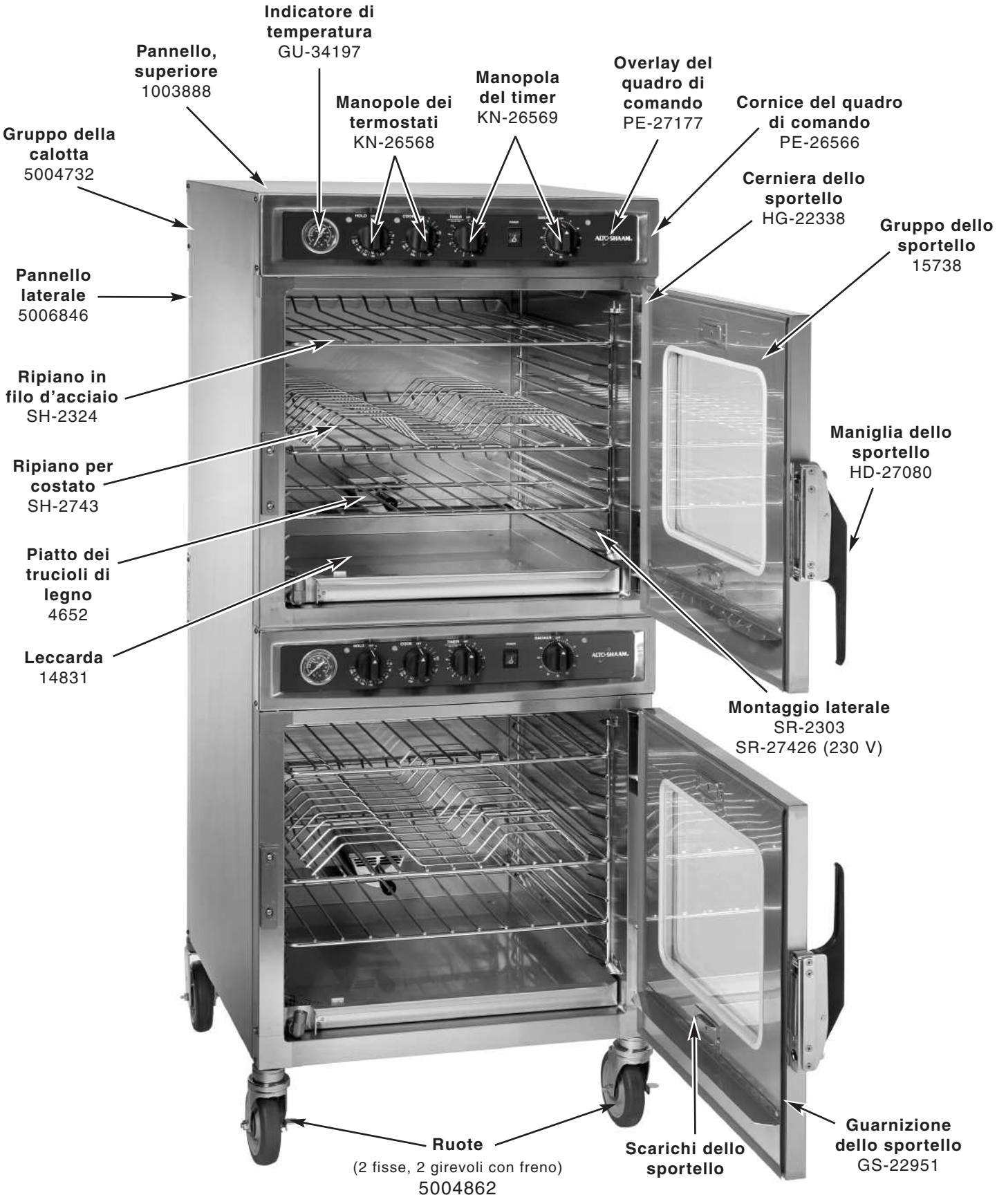
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER ASSISTENZA - 767-SK



VISTA ESTERNA PER ASSISTENZA - 1767-SK


Indicatore di temperatura GU-34197
Pannello, superiore 1003888
Manopole dei termostati KN-26568
Manopola del timer KN-26569
Overlay del quadro di comando PE-27177
Cornice del quadro di comando PE-26566
Gruppo della calotta 5004732
Cerniera dello sportello HG-22338
Gruppo dello sportello 15738
Pannello laterale 5006846
Ripiano in filo d'acciaio SH-2324
Maniglia dello sportello HD-27080
Ripiano per costato SH-2743
Piatto dei trucioli di legno 4652
Leccarda 14831
Montaggio laterale SR-2303 SR-27426 (230 V)
Ruote (2 fisse, 2 girevoli con freno) 5004862
Scarichi dello sportello
Guarnizione dello sportello GS-22951

ASSISTENZA

DISTINTA PARTI DI ASSISTENZA ALL'ESTERNO

	Descrizione parte	Quant. 767-SK	Quant. 1767-SK	Codice parte
1.	Gruppo punto calotta	1	1	5004732
2.	Coperchio calotta, superiore	1	1	1003888
3.	Protezione capillare	1	2	GD-2450
4.	Confezione ruote, (2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO)			
	89 mm	1	—	5008017
	127 mm	—	1	5004862
5.	Piatto trucioli	1	2	4652
	Coperchio piatto trucioli	1	2	1021
	Maniglia piatto trucioli	1	2	HD-2724
	Inserto piatto trucioli	1	2	1243
6.	Cornice quadro di comando	1	2	PE-26566
7.	Overlay quadro di comando	1	2	PE-27177
8.	Gruppo sportello con finestra			
	Sinistra	1	2	15741
	Destra	1	2	15738
9.	Leccarda con scarico	1	2	14831
10.	Leccarda	1	1	1008772
	Porta leccarda	1	1	1008771
11.	Guarnizione, sportello	1	2	GS-22951
12.	Indicatore, temperatura	1	2	GU-34197
13.	Maniglia, sportello	1	2	HD-27080
14.	Cerniera, sportello	2	4	HG-22338
15.	Manopola, termostato	2	4	KN-26568
16.	Manopola, timer	2	4	KN-26569
17.	Pannello, posteriore	1	2	1006710
18.	Pannello, laterale			
	767-SK	2	—	5002726
	1767-SK	—	2	5006846
19.	Ripiano, filo d'acciaio inossidabile	2	4	SH-2324
20.	Ripiano, per costato	1	2	SH-2743
21.	Montaggio laterale, acciaio inossidabile	2	4	SR-2303
	Montaggio laterale, acciaio inossidabile, 230 V	2	4	SR-27426
22.	Kit riparazione elemento di affumicatura	1	2	5003782
23.	Trucioli di legno, sacco campione (non mostrato)			
	Melo 1 kg	1	2	WC-22542
	Ciliegio 1 kg	1	2	WC-22540
	Noce americano 1 kg	1	2	WC-2828
	Acero 1 kg	1	2	WC-22544

⚠ PERICOLO

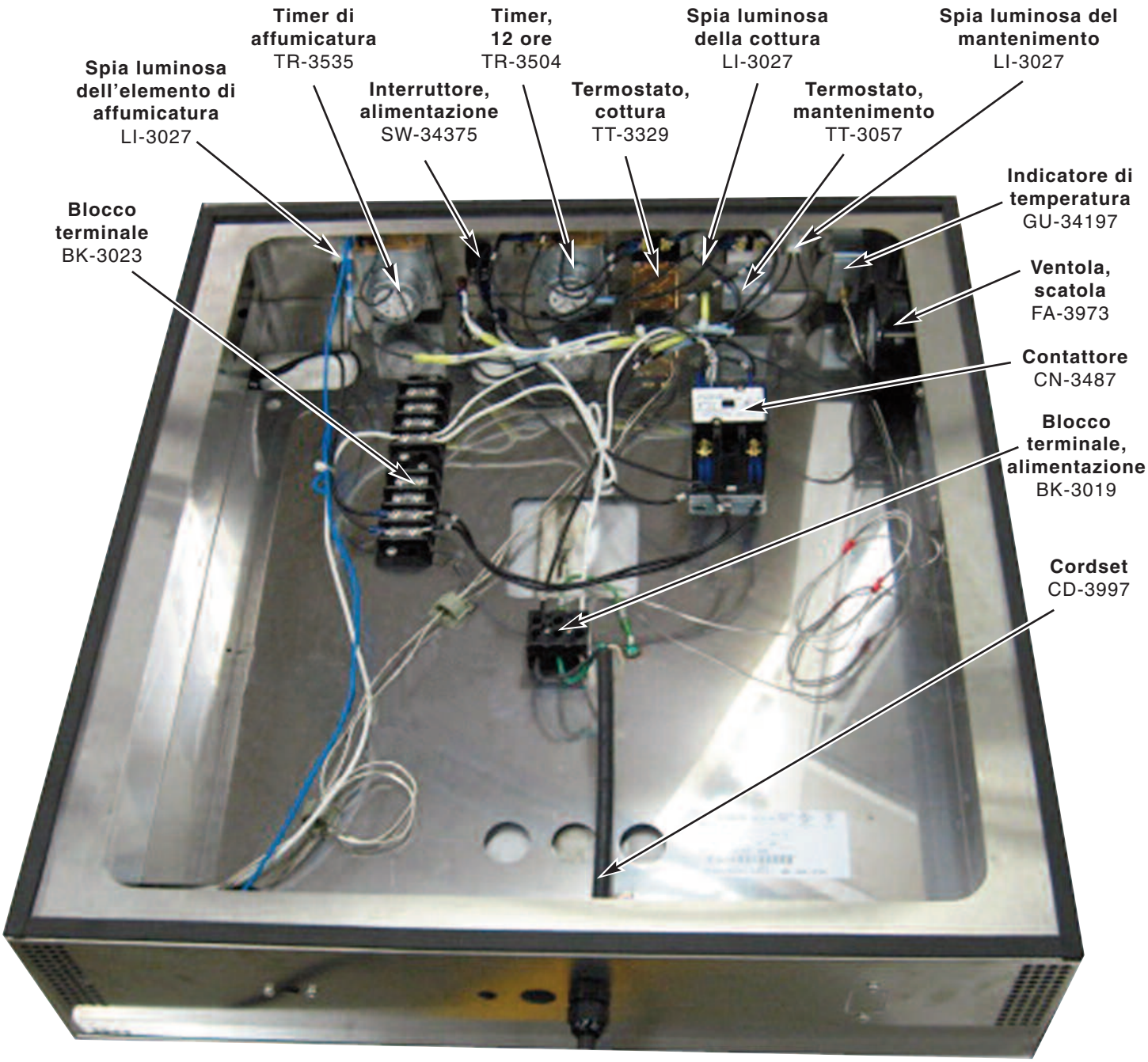
METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

COMPONENTI ELETTRONICI

Parte frontale dell'unità



767-SK, 125 V Unità illustrata*
*vedere la pagina successiva per i numeri di pezzo a 230 V e 208-240 V

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONICI DISTINTA PARTI

Descrizione parte		767-SK	1767-SK
1. Contattore	208-240 V, 230 V	CN-3052	CN-3052
	125 V	CN-3487	N/A
2. Set cavo	208-240 V	—	—
	230 V	CD-3922	—
	125 V	CD-3397	N/A
3. Ventola, scatola	208-240 V, 230 V	FA-3974	FA-34524
	125 V	FA-3973	N/A
4. Vite messa a terra		SC-2190	SC-2190
5. Spie luminose	208-240 V, 230 V	LI-3951	LI-3951
	125 V	LI-3027	N/A
6. Filtro di linea (solo 230 V)		FI-33225	FI-34533
7. Interruttore, alimentazione	208-240 V, 230 V	SW-34351	SW-34351
	125 V	SW-34375	N/A
8. Commutatore, tensione, SOLO 208-240 V		SW-3528	SW-3528
9. Blocco terminale, alimentazione		BK-3019	BK-3019
10. Blocco terminale		BK-3023	BK-3023
11. Blocco terminale, affumicatura		BK-33546	BK-33546
12. Termostato, cottura		TT-3329	TT-3329
13. Termostato, mantenimento		TT-3057	TT-3057
14. Timer, 12 ore	208-240 V	TR-3318	TR-3318
	230 V	TR-3402	TR-3402
	125 V	TR-3504	N/A
15. Timer, affumicatura, 60 minuti	208-240 V, 230 V	TR-3536	TR-3536
	125 V	TR-3535	N/A

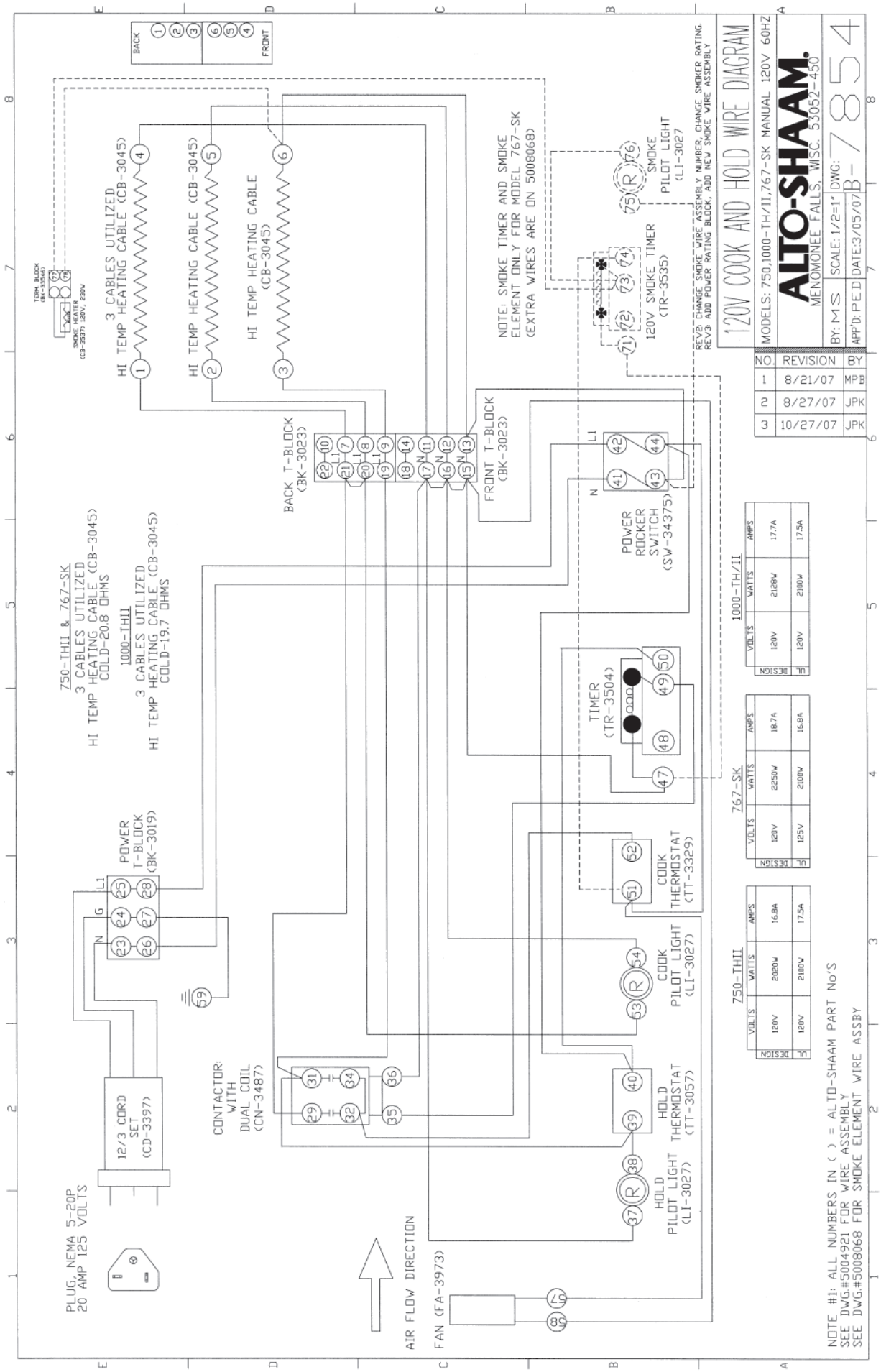
KIT DI ASSISTENZA RISCALDAMENTO CAVO (PER CIASCUN COMPARTO DEL FORNO)	# 4881 208-240 V	# 4879 125 V
COMPRENDE:		
CB-3045 Elemento riscaldamento cavo	64 m	34 m
CR-3226 Connettore anello	12	6
IN-3488 Angolo isolante	0,31 m	0,31 m
BU-3105 Boccola perno	12	6
BU-3106 Boccola coppa	12	6
SL-3063 Guaina isolante	12	6
TA-3540 Nastro isolante	1 rotolo	1 rotolo
ST-2439 Perno 10-32	12	6
NU-2215 Dado esagonale 10-32	24	12

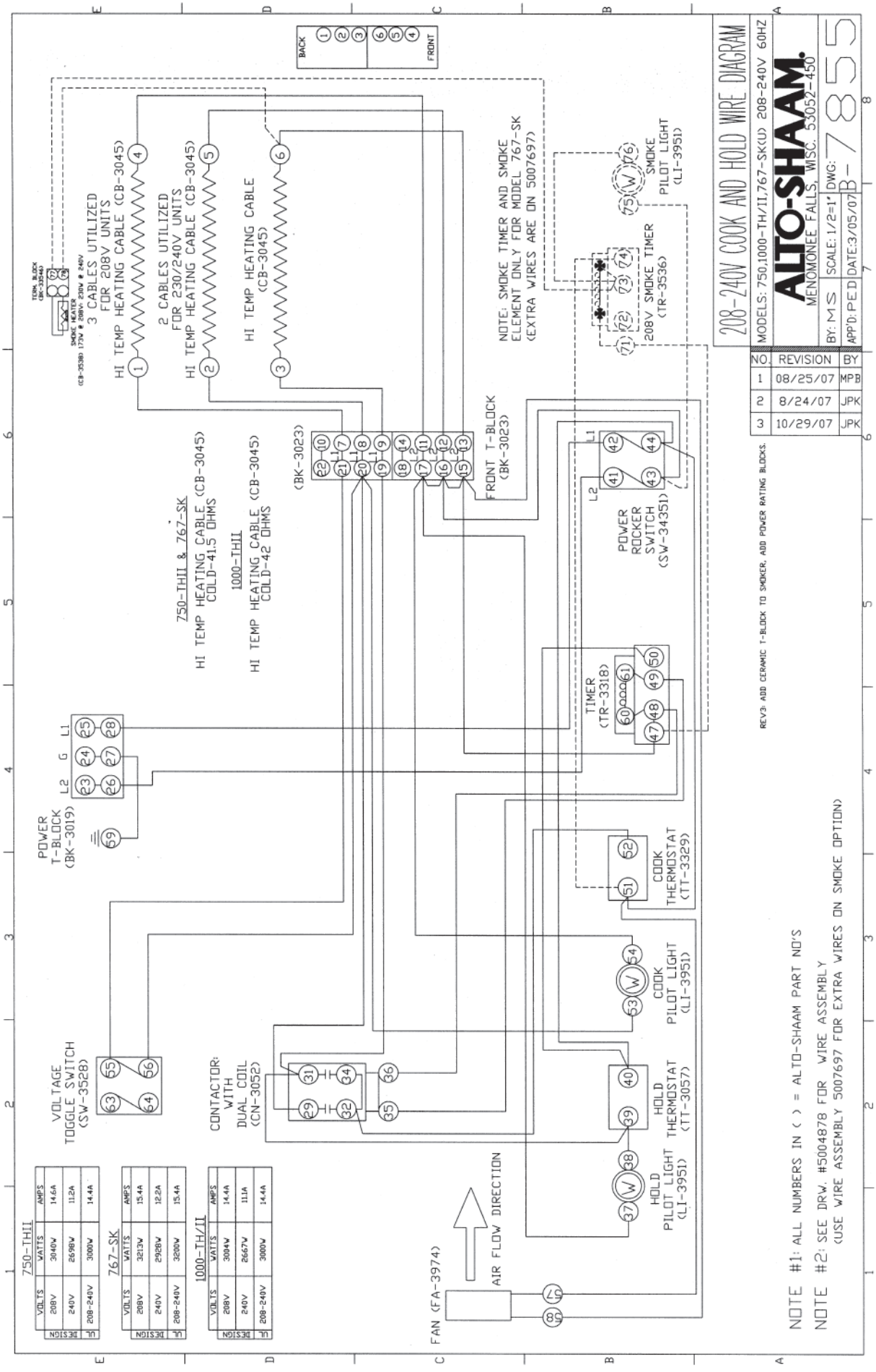
⚠ PERICOLO

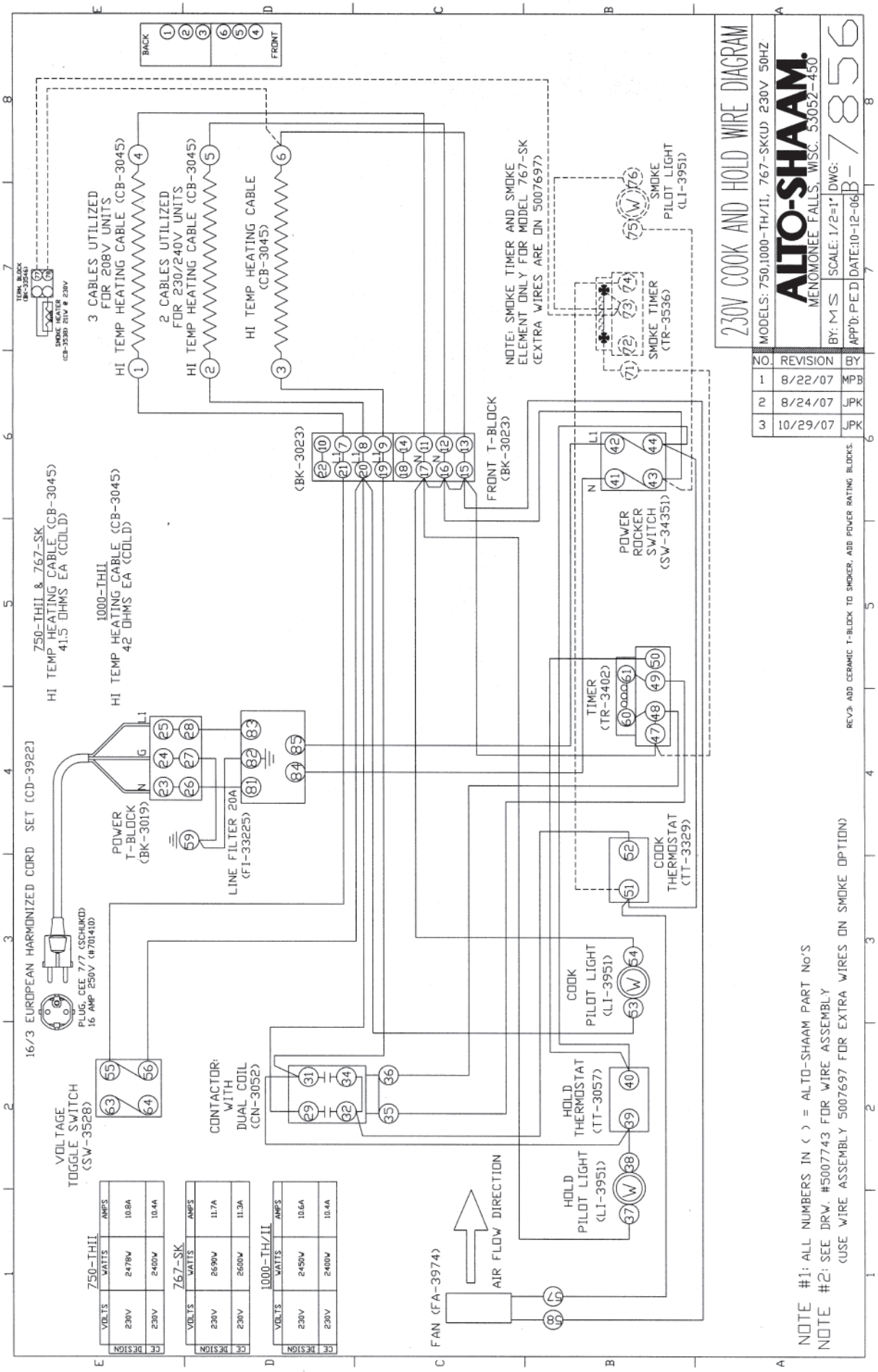
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

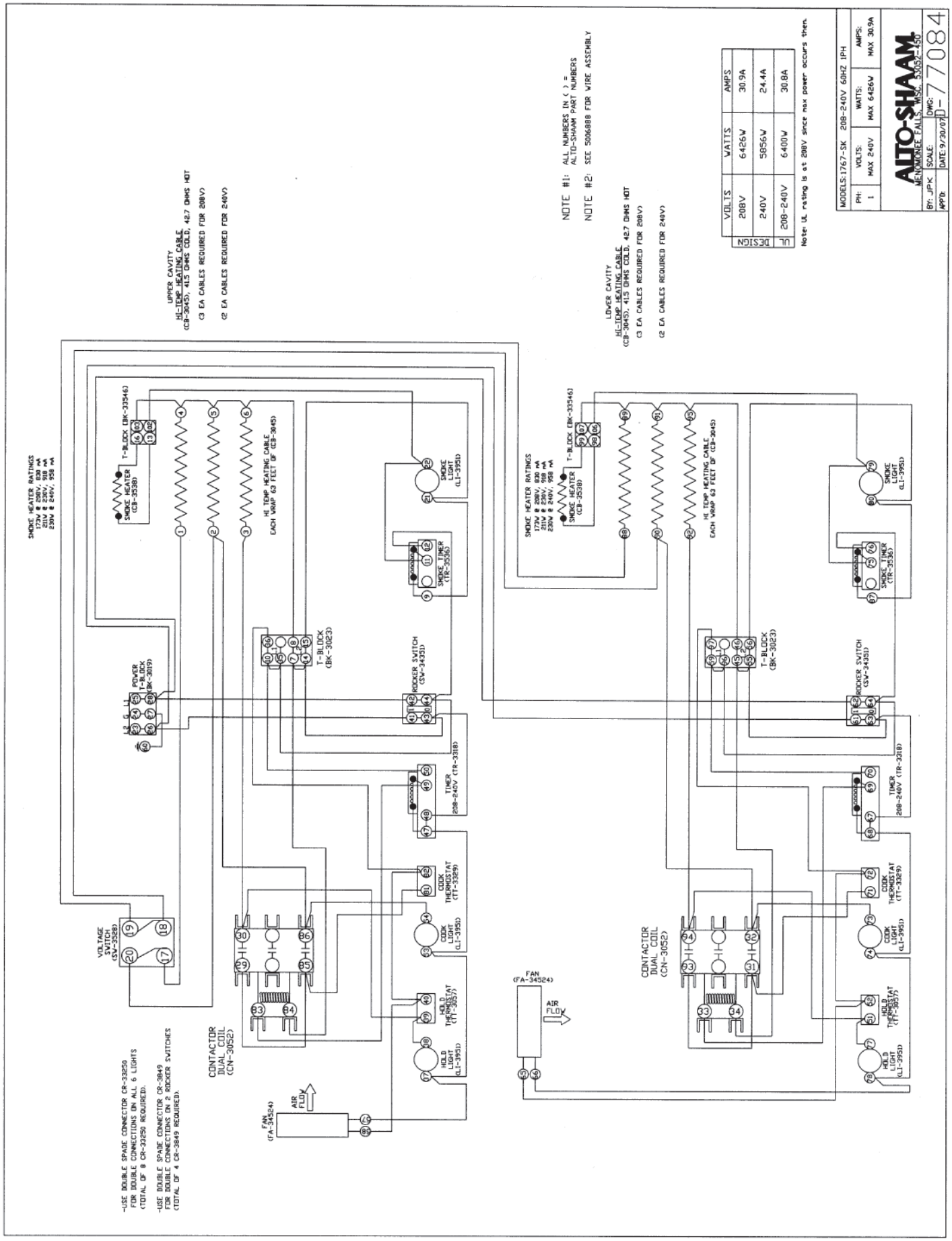
⚠ PERICOLO

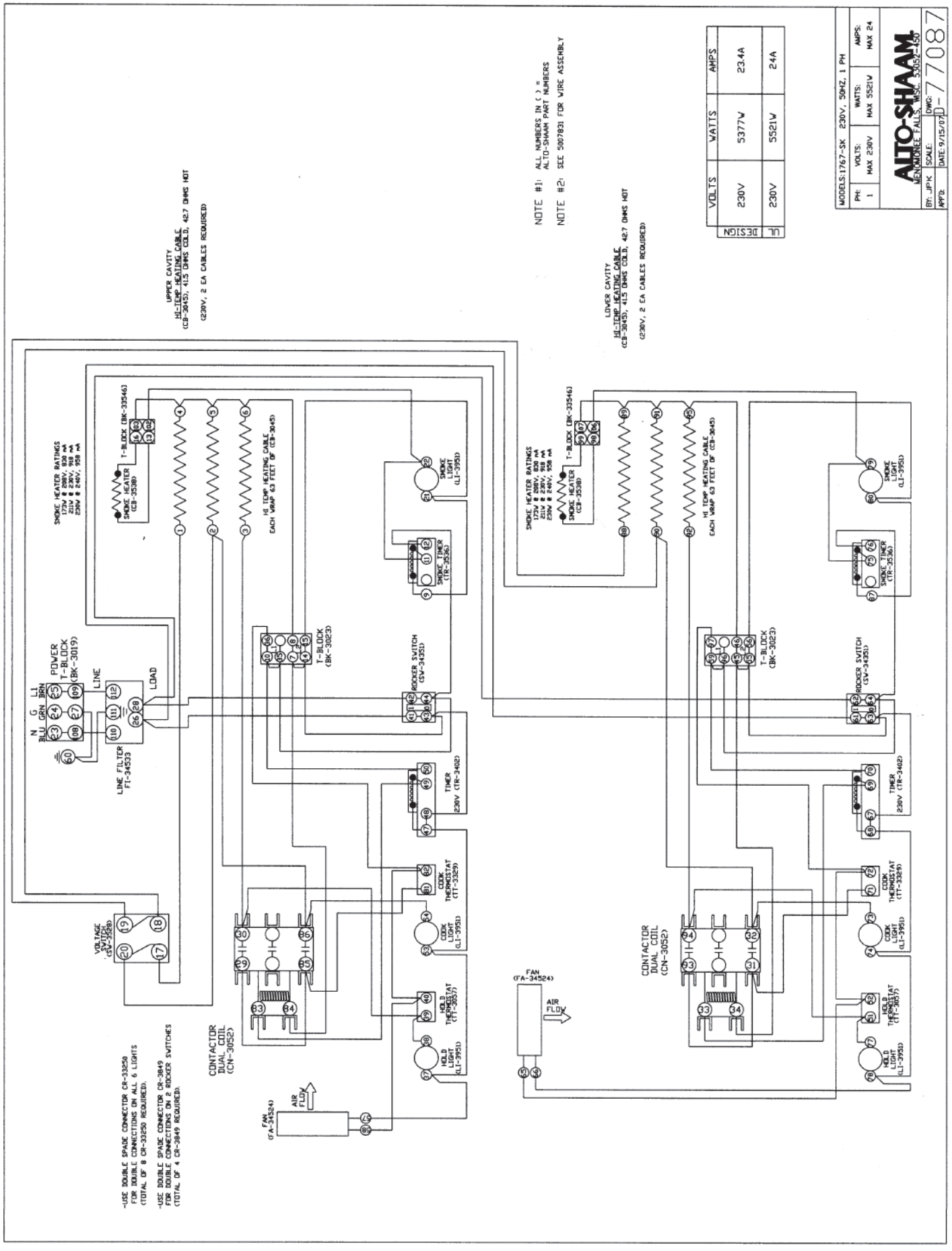
METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.


120V COOK AND HOLD WIRE DIAGRAM
MODELS: 750,1000-TH/II,767-SK MANUAL 120V 60HZ
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
DWG: B-7854
SCALE: 1/2=1"
DATE:3/05/07
BY: MS
APP'D: PE.D
NO. REVISION BY
1 8/21/07 MPB
2 8/27/07 JPK
3 10/27/07 JPK
REV2: CHANGE SMOKE WIRE ASSEMBLY NUMBER. CHANGE SMOKER RATING.
REV3: ADD POWER RATING BLOCK. ADD NEW SMOKE WIRE ASSEMBLY
NOTE: SMOKE TIMER AND SMOKE ELEMENT ONLY FOR MODEL 767-SK (EXTRA WIRES ARE ON 5008068)
3 CABLES UTILIZED HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
BACK T-BLOCK (BK-3023)
FRONT T-BLOCK (BK-3023)
120V SMOKE TIMER (TR-3535)
SMOKE PILOT LIGHT (LI-3027)
POWER ROCKER SWITCH (SW-34375)
TIMER (TR-3504)
COOK THERMOSTAT (TT-3329)
COOK PILOT LIGHT (LI-3027)
HOLD THERMOSTAT (TT-3057)
HOLD PILOT LIGHT (LI-3027)
CONTACTOR WITH DUAL COIL (CN-3487)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
12/3 CORD SET (CD-3397)
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
FAN (FA-3973)
AIR FLOW DIRECTION
750-THII & 767-SK
3 CABLES UTILIZED
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-20.8 OHMS
1000-THII
3 CABLES UTILIZED
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-19.7 OHMS
1000-TH/II
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120V 2128W 17.7A
UL 120V 2100W 17.5A
767-SK
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120V 2250W 18.7A
UL 125V 2100W 16.8A
750-THII
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120V 2020W 16.8A
UL 120V 2100W 17.5A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART No'S
SEE DWG.#5004921 FOR WIRE ASSEMBLY
SEE DWG.#5008068 FOR SMOKE ELEMENT WIRE ASSBY


208-240V COOK AND HOLD WIRE DIAGRAM
MODELS: 750,1000-TH/II,767-SK(U) 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: 1/2=1"
DWG: B-7855
APP'D: PED
DATE: 3/05/07
NO. REVISION BY
1 08/25/07 MPB
2 8/24/07 JPK
3 10/29/07 JPK
REV3: ADD CERAMIC T-BLOCK TO SMOKER, ADD POWER RATING BLOCKS.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #5004878 FOR WIRE ASSEMBLY
(USE WIRE ASSEMBLY 5007697 FOR EXTRA WIRES ON SMOKE OPTION)
750-THII
767-SK
1000-TH/II
VOLTS WATTS AMPS
208V 3040W 14.6A
240V 2698W 11.2A
208-240V 3000W 14.4A
208V 3213W 15.4A
240V 2928W 12.2A
208-240V 3200W 15.4A
208V 3084W 14.4A
240V 2667W 11.1A
208-240V 3000W 14.4A
DESIGN UL
BACK
FRONT
TERM. BLOCK (BK-3544)
SMOKE HEATER (CB-3538) 177W @ 208V, 230V @ 240V
3 CABLES UTILIZED FOR 208V UNITS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
2 CABLES UTILIZED FOR 230/240V UNITS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
NOTE: SMOKE TIMER AND SMOKE ELEMENT ONLY FOR MODEL 767-SK (EXTRA WIRES ARE ON 5007697)
SMOKE PILOT LIGHT (LI-3951)
208V SMOKE TIMER (TR-3536)
750-THII & 767-SK
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-41.5 OHMS
1000-THII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-42 OHMS
(BK-3023)
FRONT T-BLOCK (BK-3023)
POWER ROCKER SWITCH (SW-3435)
L1
L2
TIMER (TR-3318)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
L2 G L1
VOLTAGE TOGGLE SWITCH (SW-3528)
COOK THERMOSTAT (TT-3329)
COOK PILOT LIGHT (LI-3951)
CONTACTOR WITH DUAL COIL (CN-3052)
HOLD THERMOSTAT (TT-3057)
HOLD PILOT LIGHT (LI-3951)
AIR FLOW DIRECTION
FAN (FA-3974)


230V COOK AND HOLD WIRE DIAGRAM
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
MODELS: 750,1000-TH/II, 767-SK(U) 230V 50HZ
BY: MS
SCALE: 1/2=1"
DWG: B-7856
APP'D: PED
DATE: 10-12-06
NO. REVISION BY
1 8/22/07 MPB
2 8/24/07 JPK
3 10/29/07 JPK
REV'S ADD CERAMIC T-BLOCK TO SMOKER, ADD POWER RATING BLOCKS.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART No'S
NOTE #2: SEE DRW. #5007743 FOR WIRE ASSEMBLY
(USE WIRE ASSEMBLY 5007697 FOR EXTRA WIRES ON SMOKE OPTION)
16/3 EUROPEAN HARMONIZED CORD SET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
VOLTAGE TOGGLE SWITCH (SW-3528)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
LINE FILTER 20A (FI-3325)
CONTACTOR: WITH DUAL COIL (CN-3052)
FAN (FA-3974)
AIR FLOW DIRECTION
HOLD PILOT LIGHT (LI-3951)
HOLD THERMOSTAT (TT-3057)
COOK PILOT LIGHT (LI-3951)
COOK THERMOSTAT (TT-3329)
TIMER (TR-3402)
POWER ROCKER SWITCH (SW-34351)
SMOKE TIMER (TR-3536)
SMOKE PILOT LIGHT (LI-3951)
FRONT T-BLOCK (BK-3023)
(BK-3023)
NOTE: SMOKE TIMER AND SMOKE ELEMENT ONLY FOR MODEL 767-SK (EXTRA WIRES ARE ON 5007697)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
750-THII & 767-SK
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
41.5 OHMS EA (COLD)
1000-THII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
42 OHMS EA (COLD)
3 CABLES UTILIZED FOR 208V UNITS
2 CABLES UTILIZED FOR 230/240V UNITS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
BACK
FRONT
750-THII
767-SK
1000-TH/II
VOLTS WATTS AMPS
230V 2478W 10.8A
230V 2400W 10.4A
230V 2690W 11.7A
230V 2600W 11.3A
230V 2450W 10.6A
230V 2400W 10.4A
CE DESIGN


MODELS:1767-SK 208-240V 60HZ 1PH
PH: 1
VOLTS: MAX 240V
WATTS: MAX 6426W
AMPS: MAX 30.9A
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-1590
BY: JPK
SCALE:
DWG: D-77084
APP'D:
DATE: 9/30/07
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5006888 FOR WIRE ASSEMBLY
UPPER CAVITY HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045), 41.5 OHMS COLD, 42.7 OHMS HOT
(3 EA CABLES REQUIRED FOR 208V)
(2 EA CABLES REQUIRED FOR 240V)
LOWER CAVITY HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045), 41.5 OHMS COLD, 42.7 OHMS HOT
(3 EA CABLES REQUIRED FOR 208V)
(2 EA CABLES REQUIRED FOR 240V)
DESIGN
UL
VOLTS
208V
240V
208-240V
WATTS
6426W
5856W
6400W
AMPS
30.9A
24.4A
30.8A
Note: UL rating is at 208V since max power occurs then.
SMOKE HEATER RATINGS
172V @ 208V, 830 mA
207V @ 230V, 898 mA
230V @ 240V, 958 mA
SMOKE HEATER (CB-3538)
T-BLOCK (BK-33546)
HI TEMP HEATING CABLE EACH WRAP 63 FEET OF (CB-3045)
SMOKE LIGHT (LI-3951)
SMOKE TIMER (TR-3536)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
T-BLOCK (BK-3023)
ROCKER SWITCH (SW-34351)
TIMER 208-240V (TR-3318)
COOK THERMOSTAT (TT-3329)
COOK LIGHT (LI-3951)
HOLD THERMOSTAT (TT-3057)
HOLD LIGHT (LI-3951)
VOLTAGE SWITCH (SW-3528)
CONTACTOR DUAL COIL (CN-3052)
FAN (FA-34524)
AIR FLOW
-USE DOUBLE SPADE CONNECTOR CR-33250 FOR DOUBLE CONNECTIONS ON ALL 6 LIGHTS (TOTAL OF 8 CR-33250 REQUIRED).
-USE DOUBLE SPADE CONNECTOR CR-3849 FOR DOUBLE CONNECTIONS ON 2 ROCKER SWITCHES (TOTAL OF 4 CR-3849 REQUIRED).


UPPER CAVITY
HI-TEMP HEATING CABLE
(CB-3045), 41.5 OHMS COLD, 42.7 OHMS HOT
(230V, 2 EA CABLES REQUIRED)
LOWER CAVITY
HI-TEMP HEATING CABLE
(CB-3045), 41.5 OHMS COLD, 42.7 OHMS HOT
(230V, 2 EA CABLES REQUIRED)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5007831 FOR WIRE ASSEMBLY
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
UL
230V
5377W
23.4A
230V
5521W
24A
MODELS:1767-SK 230V, 50HZ, 1 PH
PH: 1
VOLTS: MAX 230V
WATTS: MAX 5521W
AMPS: MAX 24
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4350
BY: JPK
SCALE:
DWG: D-77087
APP'D:
DATE: 9/15/07
SMOKE HEATER RATINGS
173W @ 208V, 830 mA
211W @ 230V, 918 mA
239W @ 240V, 958 mA
T-BLOCK (BK-335461)
SMOKE HEATER (CB-3538)
HI TEMP HEATING CABLE
EACH WRAP 63 FEET OF (CB-3045)
SMOKE LIGHT (LI-3951)
SMOKE TIMER (TR-3536)
T-BLOCK (BK-3023)
ROCKER SWITCH (SV-34351)
TIMER 230V (TR-3402)
COOK THERMOSTAT (TT-33291)
COOK LIGHT (LI-3951)
HOLD THERMOSTAT (TT-30371)
HOLD LIGHT (LI-3951)
CONTACTOR DUAL COIL (CN-3052)
FAN (FA-34524)
AIR FLOW
VOLTAGE SWITCH (SV-3528)
POWER T-BLOCK (BK-3019)
LINE
LOAD
N BLU
G GRN
L1 BRN
LINE FILTER FI-34533
-USE DOUBLE SPADE CONNECTOR CR-33250 FOR DOUBLE CONNECTIONS ON ALL 6 LIGHTS (TOTAL OF 8 CR-33250 REQUIRED).
-USE DOUBLE SPADE CONNECTOR CR-3849 FOR DOUBLE CONNECTIONS ON 2 ROCKER SWITCHES (TOTAL OF 4 CR-3849 REQUIRED).

VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.

La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.

2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.

3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.

4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.

5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura:
   Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.

6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.

7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.

8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce ai propri clienti che ogni parte originale trovata difettosa per materiale o per manodopera sarà soggetta, a discrezione di Alto-Shaam, alle clausole di seguito enunciate, alla sostituzione con una parte nuova o riparata.

La garanzia per la manutenzione è valida un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione. Sono a carico di Alto-Shaam i costi normali di manodopera per interventi eseguiti durante il normale orario di lavoro, esclusi gli straordinari, le tariffe per periodi festivi o qualsiasi altro tipo di tariffa addizionale.

La garanzia sulle parti è valida un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Tuttavia, l'elemento riscaldante presente sugli impianti di cottura/scaldavivande Halo Heat® e il compressore per il raffreddamento rapido Alto-Shaam Quickchillers™ sono coperti da garanzia per un periodo di cinque (5) anni dall'installazione. Per quanto riguarda la garanzia per la manutenzione restano valide le indicazioni fornite sopra; cioè un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura
2. Sostituzione di lampade e/o del vetro termoresistente per danni di ogni genere.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.
7. Eventuali perdite o danni risultanti da malfunzionamento, comprese le perdite di prodotti o danni consequenziali o accidentali di ogni genere.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. In nessun caso Alto-Shaam sarà responsabile per eventuali perdite riguardanti l'uso del prodotto, o per la perdita di utile, o per qualsiasi altro danno indiretto o consequenziale. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____

Tensione: _____ Acquistato da: _____

Numero di serie: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
SITIO EN INTERNET: www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI USA